L'a.b.c per miscelare i cocktails

Fratelli [illegible] Distillatori

[illegible]

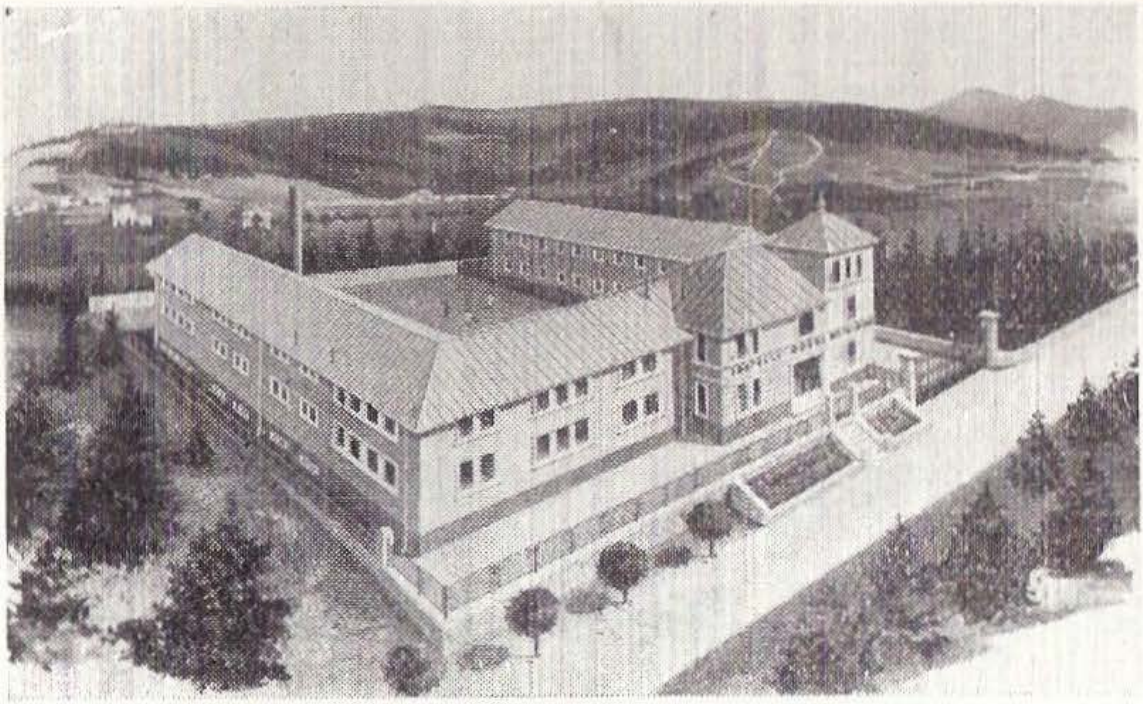
L'a b. c.
per miscelare i
cocktails

Fratelli Rossi Distillatori
ASIAGO

INDUSTRIA TIPO - LITOGRAFICA
"A. PALLADIO,,
VICENZA - C.so Palladio 47 - Tel.3374

LA PIÙ ALTA DISTILLERIA D' EUROPA

dove viene raccolto e lavorato il Ginepro



Nei liquori "ROSSI,, veri distillati, troverete quanto di meglio e più genuino esiste sul mercato liquoristico. L' esperienza quasi secolare di distillatori abbinata ad un complesso industriale modernissimo, fra monti e boschi a mille metri d' altezza favorisce la creazione di prodotti veramente superiori.

PREFAZIONE

Questa pubblicazione, che si differenzia sostanzialmente da altre consimili o troppo succinte o troppo ampie e perciò scomode a consultarsi al momento voluto, ha il pregio di riunire in ordine alfabetico gran numero delle ricette per cocktails a base di Gin, comprendendo, unitamente alle più in voga (le sottolineate), quelle che si sono affermate col passar degli anni.

Tale guida alla preparazione dei cocktails infatti è stata concepita e stesa per indirizzare in modo sicuro ed infallibile chi deve soddisfare i clienti degli innumerevoli bars, hôtels e clubs, servendo loro quelle bevande composte o misture a base di liquore, che vanno sotto la denominazione inglese di cocktails, da tempo entrata nell'uso internazionale.

Ora, il fatto che i cocktails siano divenuti così abituali, tanto in pubblici come in privati ricevi-

menti, ci fa pensare con miglior certezza che la presente pubblicazione tornerà gradita a tutti.

Essa, del resto, oltre a rappresentare un'utile guida per i barmen, potrà servire egregiamente anche alle famiglie, dato che elenca in forma chiara e precisa le principali regole da seguire per preparare ed offrire deliziose bevande.

CONSIGLI PRATICI PER LA PREPARAZIONE DEI COCKTAILS

Nel preparare le bevande, tenete presente — come regola fondamentale — di versare sempre per primi gli ingredienti meno costosi, poichè, così facendo, nella deprecata ipotesi di errori di procedura od altro, avrete in ogni caso la possibilità di ricominciare daccapo la preparazione riducendo al minimo il danno.

Ed ecco in particolare altri ragguagli:

GHIACCIO. - Adoperate ghiaccio tritato per bibite che vanno sorbite con paglia, ghiaccio in cubetti per le bibite lunghe, ghiaccio pesto per le bevande che stanno tra l'uno e l'altro dei tipi sopracitati. Nel caso adoperiate uno « shaker » da bar, mettete il ghiaccio in un recipiente e gli ingredienti nell'altro, successivamente metteteli assieme e scuotete. Assicuratevi che il ghiaccio sia

di recente fabbricazione e ben lavato, e tenete pure presente che i cubetti di ghiaccio conservati troppo a lungo nel frigidaire tendono a prendere un caratteristico sapore di chiuso. Quando è possibile, perciò, adoperate cubetti freschi. Evitate infine di impiegare ghiaccio di neve perchè, oltre a liquefarsi rapidamente, esso fa prendere un gusto particolare e non troppo gradevole ai cocktails.

UOVA. - Vanno messe prima dei liquori.

ZUCCHERO. - Va messo nello « shaker » prima del liquore. Preferibilmente adoperate zucchero in polvere (semprechè la ricetta non stabilisca altrimenti) e questo perchè lo zucchero in polvere si amalgama subito e migliora la qualità dei cocktails.

METTERE UNO SPRUZZO di qualcosa nei cocktails, vuol dire versarvi quel numero di gocce che sortiranno dall'apposito contagocce dando una scossa alla bottiglia.

DEL MESCOLARE. - Le bevande, i cui ingre-

dienti sono limpidi, vanno tutte mescolate con l'apposito frullino a manico lungo, perchè si assimilino perfettamente.

BICCHIERI. - Quanto ai bicchieri, a motivo della rilevante diversità delle bibite, si dovrebbero impiegare anche diversi tipi e capacità di bicchieri, ma poichè non si può sempre disporre dell'assortimento relativo, è possibile limitarsi ai bicchieri e bicchierini d'uso più comune e cioè da liquore, vermouth, vino, acqua.

DEL VERSARE. - Nel caso dobbiate preparare un certo numero di cocktails, affinchè gli stessi non risultino di diversa densità, disponete i bicchieri in fila su un tavolo e cominciate a versare un po' di liquore nel primo, passate poi al secondo e fate altrettanto, continuando così fino all'ultimo, per risalire quindi nuovamente al primo.

Consigliamo di usare un colino con retina metallica d'argento.

Il segreto per un perfetto cocktail !

Old Rider's Gin

Aromatizzazione delicata

Molto secco

È il Gin preparato dai Fratelli Rossi per l' esportazione

1. **ALASKA.**

1/3 Chartreuse gialla, 2/3 **Old Rider's Gin.**

2. **ALEXANDER.**

1/2 **Old Rider's Gin**, 1/4 Crema cacao, 1/4 Crema di latte.

3. **ASTORIA.**

Uno spruzzo di Bitter d'arancio, 2/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth francese. Servire con un'oliva farcita.

4. BACARDI.

Un cucchiaino di **Lampone di Asiago**, 1/3 **Old Rider's Gin**, 2/3 Bacardi Rhum, il succo di mezzo cedro.

5. BIJOU.

Uno spruzzo di Bitter d'arancio, 1/3 Chartreuse verde, 1/3 Vermouth italiano, 1/3 **Old Rider's Gin.**

Mescolare bene col frullino, passare per il colino in un bicchiere da cocktail, aggiungere una ciliegia o una oliva, spremervi sopra un pezzetto di buccia di limone e servire.

6. BLOODHOUND.

1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth francese, 1/3 Vermouth italiano, 2 o 3 fragole. Scuotere bene e colare.

7. BRONX.

1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth francese, 1/3 Vermouth italiano, il succo di un quarto d'arancia.

8. BRONX TERRACE.

2/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth francese, il succo di mezzo cedro.

9. BULL-DOG.

Mettete 2 o 3 pezzetti di ghiaccio in un bicchiere grande, aggiungetevi il succo di un'arancia, 1 bicchierino di **Dry Gin Rossi.** Riempite di Ginger Ale (1). Mescolate e servite con paglia.

10. BUNNY'S HUG.

1/3 **Old Rider's Gin,** 1/3 Scotch Whisky, 1/3 Assenzio.

11. CAFÈ DE PARIS.

Un bianco d'uovo fresco, 2/3 **Old Rider's Gin**; 1/6 Anisetta Meletti, un cucchiaino di crema fresca.

12. CASANOVA.

1/8 Succo di limone, 1/8 Succo d'arancio, 1/4 di Maraschino, 1/2 **Old Rider's Gin.**

13. CHORUS LADY.

1/3 **Old Rider's Gin,** 1/3 Vermouth italiano, 1/3 Vermouth francese. Aggiungervi il succo di 1/4 d'arancia. Servire con buccia d'arancia.

14. CLARIDGE.

1/3 Vermouth francese, 1/3 **Old Rider's Gin,** 1/6 Apricot Brandy, 1/6 Cointreau. Scuotere bene e colare.

15. CLOVER CLUB.

Un bianco d'uovo fresco, il succo di un piccolo cedro (o di 1/4 di limone) un cucchiaino di Sciroppo di Fragola, 1/3 **Dry Gin Rossi,** 1/6 Vermouth italiano.
(A Londra per qualche tempo è stato di moda servire Lampone invece di Fragola).

16. CLOVER LEAF.

Un bianco d'uovo, il succo di un piccolo cedro (o di 1/4 di limone), un cucchiaino di **Lampone d'Asiago,** un rametto di menta fresca, 1/3 **Old Rider's Gin**, 1/6 Vermouth italiano Scuotere bene, colare e lasciarvi sopra qualche foglietta di menta.

17. CLUB.

1/3 Vermouth italiano, 1/3 **Old Rider's Gin,** 2 spruzzi di Bitter arancio, 1/6 Chartreuse gialla

18. COLONIAL.

2/3 **Old Rider's Gin,** 1/3 succo d'uva, uno spruzzo di Rhum.

19. COOPERTSTOWN.

1/3 Vermouth francese, 2/3 **Old Rider's Gin,** 2 rametti di menta fresca.

20. CREAM FIZZ.

1 bicchierino di **Dry Gin Rossi,** il succo di un limone, un cucchiaio di Crema fresca.
Scuotere bene, colare in un bicchiere da vino e spruzzare con un po' di seltz.

21. DEMPSEY.

2/3 Porto Rosso, 1/3 **Old Rider's Gin,** 2 spruzzi di **Lampone d'Asiago,** 1 spruzzo di Anisetta Meletti.

22. DERBY.

2 spruzzi di Bitter, 1 rametto di Menta fresca, 1 bicchierino di **Old Rider's Gin.**
Mescolare e colare. Servire con un'oliva.

23. DESERT HEALER.

Il succo di un'arancia, 1 bicchierino di **Dry Gin Rossi,** 1/2 bicchierino di Cherry Brandy. Scuotere bene, colare e riempire di Ginger Beer (2).

24. DELAGE.

1/6 **Lampone d'Asiago,** 1/6 Punch, 1/6 Porto Rosso, 1/6 succo di limone, 1/3 **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene, colare in un bicchiere da cocktail e servire con una ciliegia.

25. DIABOLA.

2/3 Dubonnet, 1/3 **Old Rider's Gin,** 2 spruzzi di Sciroppo d'Orzata.

DRY
GIN
ROSSI

Indicato per tutte le
LONG DRINKS
(bibite lunghe)

Con 84 anni di esperienza i Fratelli
ROSSI di Asiago si ritengono i più fort
Distillatori di Ginepro in Italia.

Conoscete gli altri... ora provate il migliore

D E F G H I J K L M N O P Q R S T V W X Y Z

26. DOUGLAS.

2/3 **Old Rider's Gin,** 1/3 Vermouth francese
Scuotere bene, colare e servire con buccia d'arancio.

27. DU BARRY.

1 spruzzo di Angostura Bitter, 2 spruzzi di Assenzio, 2/3 **Old Rider's Gin,** 1/3 Vermouth francese.
Scuotere bene, colare e servire con buccia d'arancia.

28. DUBONNET.

2/3 Dubonnet, 1/3 **Old Rider's Gin.**

29. EAGLE'S DREAM.

1 bianco d'uovo, 2/3 **Old Rider's Gin,** 1/6 Crema, il succo di 1/4 di limone.
Scuotere bene e colare. Servire con una ciliegia.

30. E. NOS.

1/3 Vermouth francese, 2/3 **Old Rider's Gin,** 3 spruzzi di Assenzio.
Scuotere bene e colare.

31. ETON BLAZER.

Mettete in un bicchiere grande 3 o 4 pezzetti di ghiaccio, il succo di un limone, 1 bicchierino di **Dry Gin Rossi,** 1/2 bicchierino di Sciroppo Groseille, 1/2 bicchierino di Kirsch. Riempite di seltz, mescolate, servite con paglia.

32. FAIRBANK.

2 spruzzi di Crème de Noyau, 2 spruzzi di Bitter d'arancio, 1/3 Vermouth francese, 2/3 **Old Rider's Gin.**

33. FANTASIO.

1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Brandy, 1/6 Menta bianca, 1/6 Maraschino.

34. FASCINATOR.

3 spruzzi di Anisetta Meletti, 1 rametto di Menta fresca, 1/3 Vermouth francese, 2/3 **Old Rider's Gin.**

35. FOURTH DEGREE.

1/3 **Old Rider's Gin,** 1/3 Vermouth francese, 1/3 Vermouth italiano, 4 spruzzi di Assenzio.

36. FUTURITY.

2 spruzzi di Bitter Angostura, 1/3 Vermouth italiano, 2/3 **Old Rider's Gin.**

37. GANGADINE.

1 cucchiaino di **Lampone d'Asiago**, 1/3 Oxigenée (*), 1/3 **Old Rider's Gin,** 1/3 Menta fresca.

38. GILROY.

1/3 **Old Rider's Gin,** 1/3 Noilly Pratt, 1/6 Cherry Brandy, 1/6 Kirsch.
Scuotere bene, colare.

39. GIMLET.

1/2 **Old Rider's Gin,** 1/2 cordialsucco di cedro.
Mescolare e servire.
Aggiungere un po' di ghiaccio.

40. GIN.

2 spruzzi di Bitter d'arancio, 2 spruzzi di Bitter Angostura, riempire di **Dry Gin Rossi.**
Scuotere bene e servire con una ciliegia.

41. GIN FIX.

1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino d'acqua per scioglier lo zucchero, il succo di 1/2 limone, 1/2 bicchierino di Cherry Brandy, 1 bicchierino di **Dry Gin Rossi.**
Riempire il bicchiere di ghiaccio tritato e mescolare lentamente, poi aggiungervi una fettina di limone e servire con paglia.

SCIROPPO NATURALE

Lampone di Asiago

Veramente vitaminico

A colorazione naturale

Ottenuto dal frutto raccolto nei boschi dell' Altopiano di Asiago

42. GIN FIZZ.

Il succo di un limone, 1 bicchierino di **Dry Gin Rossi.**
Scuotere bene, versare in un bicchiere di media capacità e riempire di seltz.

43. GIN FLIP.

1 rosso d'uovo, 2/3 **Dry Gin Rossi.**
Scuotere bene, colare in un bicchiere da vino e servire con un po' di noce grattugiata.

44. GIN JULEP.

Un cucchiaino di zucchero, 1/2 bicchiere di seltz, 3 o 4 rametti di Menta fresca.
Estratto il sapore della Menta aggiungervi due bicchierini di **Dry Gin Rossi.**

Riempite quindi il bicchiere di ghiaccio tritato, mescolare finchè il bicchiere è ben ghiacciato; poi prendere qualche rametto di menta ed introdurlo nel ghiaccio con lo stelo all'ingiù in modo che le foglie si vedano sopra il ghiaccio a guisa di un mazzetto.

Aggiungere qualche fettina d'arancio, limone e ananasso e servire con ciliegie.

45. GIN RICKEY.

Mettete un pezzetto di ghiaccio in un bicchiere, tagliate a metà un cedro fresco e spremetene il succo, aggiungete un bicchierino di **Dry Gin Rossi** e riempite di seltz.

46. GIN ROSSI.

Il succo di un limone, 1 bicchierino di **Dry Gin Rossi,** 1 cucchiaino di **Lampone d'Asiago,** aggiungere seltz.
Scuotere bene e colare.

47. GIN SMASH.

Sciogliere un cucchiaino di zucchero ed acqua nello shaker, aggiungere qualche rametto di menta per estrarne il sapore. Levare poi i rametti di menta ed aggiungere un bicchierino di **Dry Gin Rossi.** Scuotere bene e versare in un bicchiere da vino mezzo pieno di ghiaccio trito.
Decorare con frutti di stagione.

48. GIN SODA.

È **Dry Gin Rossi** e seltz, con buccia di limone spremuta nel bicchiere, ed un pezzetto di ghiaccio.

49. GLOOM RAISER.

2 spruzzi di Assenzio, 2 spruzzi di **Lampone d'Asiago**, 2/3 di **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth francese, buccia di limone.

50. GOLDEN FIZZ.

Si prepara come il Gin Fizz, aggiungendovi un rosso d'uovo fresco.

51. GUARDS'.

2 spruzzi di Curaçao, 2/3 Vermouth italiano, 1/3 **Old Rider's Gin.** Scuotere bene e colare

52. HAHAM-HICCUP.

Uno spruzzo di Bitter d'arancio, 2 spruzzi di Curaçao, 1/3 **Old Rider's Gin**, 2/3 Vermouth italiano.

53. HARRY'S.

2/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth italiano, 1 spruzzo di Assenzio, 2 rametti di Menta fresca.

Scuotere bene e servire con un'oliva farcita.

54. HASTY.

Uno spruzzo di Assenzio, un cucchiaino di **Lampone d'Asiago**, 1/3 Vermouth francese, 2/3 **Old Rider's Gin.**

Scuotere bene, colare.

55. HAWAYAN.

1/3 **Old Rider's Gin**, 1/6 Succo d'arancio, 1/8 Curaçao.

56. HOFFMAN HOUSE.

2/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth francese, uno spruzzo di Bitter d'arancio.

Scuotere bene, colare e servire con buccia d'arancio.

57. HOMESTEAD.

1/3 Vermouth italiano, 2/3 **Old Rider's Gin,** una fettina d'arancio.
Scuotere e colare.

58. HOOLA-HOOLA.

1/3 **Old Rider's Gin,** 1/3 Curaçao, 1/3 succo d'arancio.

59. HORSE'S NECK.

Sbucciate un limone come se sbucciaste una mela facendone una spirale e mettetela nel bicchiere.
Aggiungetevi qualche pezzetto di ghiaccio, un cucchiaino di zucchero, un bicchierino di **Dry Gin Rossi.**
Riempite il bicchiere di Ginger Ale (1).

60. INCA.

2 spruzzi di Sciroppo d'Orzata, 2 spruzzi di Bitter d'arancio, 1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Dry Sherry, 1/3 Vermouth francese.
Colare e aggiungere un pezzettino di ananasso.

61. JACK ROSE.

1/3 Apple Jack o Porto Rosso, 1/6 **Old Rider's Gin**, 1/12 Vermouth francese, 1/12 Vermouth italiano, 1/6 Succo d' arancio, 1/6 Succo di limone. Un po' di **Lampone d'Asiago** per dare alla bevanda il colore.

62. JOCKEY CLUB.

Uno spruzzo di Bitter d'arancio, uno spruzzo di Bitter Angostura, 2/3 spruzzi di Crème de Nojau, un cucchiaino di Succo di limone, 2/3 **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene, colare e servire con buccia di limone.

63. JOHN COLLINS.

3 o 4 pezzetti di ghiaccio, il succo di un limone, 2 cucchiaini di zucchero, un bicchierino di **Dry Gin Rossi.** Riempire di seltz e mescolare bene.

64. J. O. S.

1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth francese, 1/3 Vermouth italiano, uno spruzzo di Bitter d'arancio, uno spruzzo di Succo di limone, uno spruzzo di Brandy.
Scutere bene, colare. Servire con buccia di limone.

... Chi beve

KRANEBET

respira montagna

65. JOURNALIST.

Uno spruzzo di Angostura, 2 spruzzi di Curaçao, 2 spruzzi di succo di limone, 1/6 Vermouth francese, 1/6 Vermouth italiano, 1/3 **Old Rider's Gin.**

66. JUPITER.

Un cucchiaino di Chartreuse, un cucchiaino di Succo d'arancio, 1/3 Vermouth francese, 2/3 **Old Rider's Gin.**

... Chi beve

KRANEBET

respira montagna

67. KNOCK-OUT.

1/3 **Old Rider's Gin,** 1/3 Vermouth francese, 1/3 Assenzio, un cucchiaino di Menta bianca.

68. KRANEBET (respiro di montagna)

Un bicchierino di **Kranebet,** alcune gocce di Menta, uno spruzzo di Vaniglia, 2 cubetti di ghiaccio. Scuotere colare e servire con seltz.

69. LASKY.

1/3 Punch a 50°, 1/3 **Old Rider's Gin,** Succo d'uva. Scuotere bene, colare.

70. LEAVE IT TO ME.

Un cucchiaino di **Lampone d'Asiago**, un cucchiaino di Succo di limone, uno spruzzo di Maraschino, 2/3 **Old Rider's Gin**.

71. LEROI.

Un rosso d'uovo fresco, 1/6 Curaçao, 1/6 Brandy, 1/6 **Old Rider's Gin**, un cucchiaino di **Lampone d'Asiago**, 1/2 cucchiaino di Succo di limone.

72. LITTLE DEVIL.

1/6 Succo di limone, 1/6 Cointreau, 1/3 Rhum, 1/3 **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene e colare.

73. LONE TREE.

1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth italiano, 1/3 Vermouth francese.
Servire con buccia d'arancia.

74. MAH JONGG.

1/6 Cointreau, 1/6 Rhum, 2/3 **Old Rider's Gin.** Scuotere bene e colare.

75. MAIDEN'S BLUSH.

2/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Oxygenée o Assenzio, un cucchiaino di **Lampone d'Asiago.**

76. MAMAY TAYLOR.

Mettete una fet.ina di limone in un bicchiere grande, aggiungete 2 pezzetti di ghiaccio, un bicchierino di **Dry Gin Rossi**, una bottiglietta di Ginger Ale e mescolare un pochino.

77. MAYFAIR.

1/2 **Old Rider's Gin**, 1/2 Succo d'arancio, 2 o 3 spruzzi di Sciroppo d'albicocca ed un po' di **Lampone d'Asiago.**

78. MISSISSIPPI MULE.

2/3 **Old Rider's Gin.** 1/6 **Lampone d'Asiago,** 1/6 Succo di limone.

Il segreto per un perfetto cocktail !

Old Rider's Gin

Aromatizzazione delicata

Molto secco

È il Gin preparato dai Fratelli Rossi per l' esportazione

79. MODERN.

Uno spruzzo di Bitter d'arancio, uno spruzzo di Assenzio, 1/3 Scotch Whisky, 1/2 **Old Rider's Gin.**
Mescolare bene, colare e servire con ciliegia.

80. MONKEY'S GLAND.

Uno spruzzo di Assenzio, un cucchiaino di **Lampone d'Asiago**, 1/2 Succo d'arancio, 1/2 **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene e colare.

81. MONTANA.

Due spruzzi di Anisetta Meletti, 3 spruzzi di Bitter d'arancio, 1/2 Vermouth francese, 1/2 **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene e colare. Servire con buccia di limone.

82. NEW ORLEANS GIN FIZZ.

Un bianco d'uovo, un cucchiaino di zucchero, 2 spruzzi di Fleur d'Oranger, un bicchierino di **Dry Gin Rossi**, il succo di un limone, 1/3 dello shaker di ghiaccio pesto, mezzo bicchiere da vino di crema fresca.
Scuotere per circa due minuti, indi colare e riempire di seltz.

83. NIKY.

1/2 Passion Fruit Juice, 1/4 Maraschino, 1/2 **Old Rider's Gin.**

84. NINETEEN TWENTY.

Uno spruzzo di Assenzio, 1/6 Kirschwasser, 1/6 **Old Rider's Gin**, 2/3 Vermouth francese, un cucchiaino di **Lampone d'Asiago.**
Scuotere bene e colare.

85. NINETEEN TWENTY PICK-ME-UP.

1/3 **Dry Gin Rossi**, 2/3 Assenzio, uno spruzzo di Angostura, uno spruzzo di Bitter d'arancio.
Scuotere bene, colare e riempire di seltz.

86. OLD RIDER'S GIN.

2/3 **Old Rider's Gin**, 1/6 **Lampone d'Asiago**, il succo di mezzo limone.
Scuotere bene, colare, servire con una ciliegia.

87. OLIVETTE.

Tre spruzzi di Bitter d'arancio, 2 spruzzi di Assenzio, 2/3 **Old Rider's Gin**.
Scuotere bene, colare, servire con buccia di limone.

88. OPERA.

2/3 **Old Rider's Gin**, 1/6 Dubonnet, 1/6 Mandarino (liquore).
Scuotere bene, colare e servire con buccia di d'arancio.

89. ORANGE BLOSSOM.

Il succo di un'arancia, un bicchierino di **Old Rider's Gin**.
Scuotere bene e colare in un bicchiere da vino di media capacità.

90. PALL MALL.

Un cucchiaino di Menta bianca, uno spruzzo di Bitter d'arancio, 1/3 Vermouth italiano, 1/3 Vermouth francese, 1/3 **Old Rider's Gin.** Scuotere bene e colare.

91. PARADISE.

1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Apricot Brandy, 1/3 Succo d'arancio.

92. PARISIAN.

1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth francese, 1/3 **Lampone d'Asiago.**

93. PEGU CLUB.

Uno spruzzo di Bitter Angostura, uno spruzzo di Bitter d'arancio, un cucchiaino di Succo di cedro, 1/6 Curaçao (arancio), 2/3 **Old Rider's Gin.**

94. PERFECT.

1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth italiano, 1/3 Vermouth francese.
Scuotere bene e colare. Servire con buccia d'arancia.

95. PETO.

Si prepara come il Bronx, con l'aggiunta di uno spruzzo di Maraschino.

96. PING-PONG.

Un cucchiaino di Succo di cedro, 1/2 **Old Rider's Gin**, 1/2 Crème Yvette.
Scuotere bene, colare e servire con ciliegia.

97. PINK GIN.

Uno spruzzo di Angostura Bitter, un bicchierino di **Old Rider's Gin**.

98. PINK LADY.

Un bianco d'uovo, 2 cucchiaini di **Lampone d'Asiago**, 1/6 di Brandy, 1/3 **Old Rider's Gin.**
Scuotere e colare.

99. PINK ROSE.

Un bianco d'uovo, un cucchiaino di **Lampone d'Asiago**, un cucchiaino di Succo di limone, un cucchiaino di Crema fresca, 2/3 **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene e colare.

DRY GIN ROSSI

Indicato per tutte le
LONG DRINKS
(bibite lunghe)

Con 84 anni di esperienza i Fratelli ROSSI di Asiago si ritengono i più forti Distillatori di Ginepro in Italia.

Conoscete gli altri... ora provate il migliore

Q R S T V W X Y Z

100. PLAZA.

1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth italiano, 1/3 Vermouth francese, un pezzetto di Ananasso.
Scuotere bene e colare. Servire con un pezzetto di Ananasso.

101. POLO.

1/6 Succo d'uva, 1/6 Succo d'arancio, 2/3 **Old Rider's Gin.**

102. PRINCESS MARY.

1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Crema Cacao, 1/3 Crema fresca.
Scuotere bene e colare.

103. PRINCETON.

2 spruzzi di Bitter d'arancio, un cucchiaino di Porto, un bicchierino di **Old Rider's Gin.** Scuotere bene, colare e servire con buccia di limone.

104. QUEEN'S.

Un pezzetto di Ananasso, una fettina d'arancia 1/3 Vermouth italiano, 1/3 Vermouth francese, 1/3 **Old Rider's Gin**, un po' di ghiaccio.
Scuotere bene e colare.

105. REGARDE'S.

1/3 Triple Sec, 1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Crema Cacao, 1/2 cucchiaino di Crema Menta.
Mettere il tutto nello shaker con ghiaccio e scuotere molto forte.

106. ROSSINO.

3/3 di **Kranebet**, una spremuta d'arancio, uno spruzzo di Angostura originale, ghiaccio, poco zucchero.
Guarnire il calice con fette d'arancia e paglina.

107. ROYAL.

1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Vermouth francese, 1/3 Cherry Brandy, uno spruzzo di Maraschino.
Scuotere bene, colare e servire con una ciliegia.

108. ROYAL FIZZ.

Un rosso d'uovo, un cucchiaino di **Lampone d'Asiago**, il succo di mezza arancia, il succo di mezzo limone, un bicchierino di **Dry Gin Rossi.**
Scuotere bene e passare, Riempire di seltz.

109. ROYAL SMILE.

Il succo di un limone, un cucchiaino di **Lampone d'Asiago**, 2/3 Apple Jack, 1/3 **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene e colare.

110. RUBY FIZZ.

Un cucchiaino di zucchero, un uovo fresco, un bicchierino di **Dry Gin Rossi.**
Scuotere bene, colare e riempire il bicchiere di Ginger Ale.

111. RUNDFLÜG (volare intorno).

1/3 **Kranebet**, 1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Rhum Jamaica, una fetta d'arancia.
Mettere nello shaker con due dadi di ghiaccio e scuotere bene.

112. 75.

Un cucchiaino di **Lampone d'Asiago**, due spruzzi di Assenzio, 2/3 Porto Rosso, 1/3 **Old Rider's Gin.**

113. SILVER N. 1.

Un bianco d'uovo, un cucchiaino di Sciroppo d'orzata, 2 spruzzi di Maraschino, 1 spruzzo di Bitter d'arancio, 1/3 Vermouth francese, 1/3 **Old Rider's Gin**.

114. SILVER N. 2.

2 spruzzi di Bitter d'arancio, 3 spruzzi di Maraschino, 1/2 Vermouth francese, 1/2 **Old Rider's Gin.**
Mescolare bene col frullino e servire con buccia di limone.

115. SILVER STREAK.

1/2 Double Kümmel, 1/2 **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene e colare.

116. SO SO.

1/6 **Lampone d'Asiago**, 1/6 Porto Rosso, 1/3 Vermouth italiano, 1/3 **Old Rider's Gin.**

117. SOUTH SIDE.

Il succo di un limone, un cucchiaino di zucchero, 2 o 3 rametti di Menta fresca, un bicchierino di **Dry Gin Rossi.**
Scuotere bene, colare, aggiungervi un po' di seltz.

118. STANLEY.

1/6 **Lampone d'Asiago**, 1/6 Succo di limone, 1/3 Rhum Jamaica, 1/3 **Old Rider's Gin.**

119. STAR.

Un cucchiaino di Succo d'uva, uno spruzzo di Vermouth italiano, uno spruzzo di Vermouth francese, 1/3 Apple Jack o Porto Rosso, 1/3 **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene.

120. ST. MARC.

1/6 Groseille, 1/3 **Old Rider's Gin**, 1/6 Cherry Brandy, 1/3 Vermouth francese.
Scuotere bene e colare.

121. TANGO.

1/6 Curaçao, 1/6 Succo d'arancio, 1/3 Vermouth italiano, 1/3 **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene, colare e servire con buccia d'arancia.

122. TEXAS FIZZ.

Un cucchiaino di zucchero, il succo di mezza arancia, il succo di mezzo limone, un bicchierino di **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene e colare. Servire con seltz.

123. THIRD DEGREE.

2/3 **Old Rider's Gin,** 1/3 Vermouth francese, 4 spruzzi di Assenzio.
Scuotere bene e colare.

124. TIPPERARY.

1/6 Succo d'arancia, 1/6 **Lampone d'Asiago,** 1/3 Vermouth francese, 1/3 **Old Rider's Gin,** 2 rametti di Menta fresca.
Scuotere bene e colare.

125. TOM COLLINS.

Mettete in un bicchiere 2 o 3 pezzetti di ghiaccio, un cucchiaino di zucchero, il succo di un limone, un bicchierino di **Dry Gin Rossi.**

126. TRINITY.

1/3 Vermouth francese, 1/3 Vermouth italiano, 1/3 **Old Rider's Gin.**

127. TURF.

2 spruzzi di Bitter d'arancio, 2 spruzzi di Maraschino, 2 spruzzi di Assenzio, 1/2 Vermouth francese, 1/2 **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene, colare e servire con un'oliva.

128. TUXEDO.

Uno spruzzo di Maraschino, uno spruzzo di Bitter d'arancio, 1/2 **Old Rider's Gin**, 1/2 Vermouth francese.
Mescolare bene col frullino, aggiungere una ciliegia e servire con buccia di limone.

129. VIE EN ROSE.

1/6 Succo di limone, 1/6 **Lampone d'Asiago**, 1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Kirschwasser. Scuotere bene e colare.

130. WARDAY'S.

Un cucchiaino di Chartreuse gialla, 1/3 Vermouth italiano, 1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Porto Rosso.
Scuotere bene e colare.

131. WARDEN.

Un cucchiaino di Vermouth francese, un bicchierino di **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene e colare.

132. WEDDING BALL.

1/6 Succo d'arancio, 1/6 Cherry Brandy, 1/3 **Old Rider's Gin**, 1/3 Dubonnet.
Scuotere bene e colare.

133. WELCOME STRANGER.

1/6 **Lampone d'Asiago**, 1/6 **Succo di limone**, 1/6 Succo d'arancio, 1/6 **Old Rider's Gin**, 1/6 Punch, 1/6 Brandy.
Scuotere e colare.

134. WEST INDIAN.

Un cucchiaino di zucchero, 4 spruzzi di Angostura, 1 cucchiaino di Succo di limone, 1 bicchierino di **Old Rider's Gin**, 1 pezzetto di ghiaccio.
Mescolare col frullino e servire.

135. WHITE GIRL.

1/4 Succo di limone, 1/4 Maraschino, 1/3 **Old Rider's Gin.**

136. WHITE ROSE.

Un bianco d'uovo, un bicchierino di **Old Rider's Gin,** un bicchierino di Kirsch.

137. WINTER.

Mettete nello shaker con ghiaccio un cucchiaino di panna fresca, 1/3 **Old Rider's Gin,** 2/3 Anisetta Meletti.
Scuotete bene e servite.

138. XANTHIA.

1/3 Cherry Brandy, 1/3 Chartreuse gialla,
1/3 **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene e colare.

X
Y
Z

139. YALE.

3 spruzzi di Bitter d'arancio, 1 spruzzo di Angostura Bitter, 1 bicchierino di **Old Rider's Gin.**
Scuotere bene, colare, spruzzarvi sopra un po' di seltz e servire con buccia di limone

140. ZARA.

1/4 Succo d'arancio, 1/4 Maraschino, 1/2 **Old Rider's Gin.**

È il liquore dall'aroma inimitabile e particolarmente delizioso al palato che una esperienza quasi secolare nella distillazione delle Bacche di Ginepro e di altre erbe alpine ci permette di presentare per primi nel campo liquoristico mondiale. Il **KRANEBET** è un digestivo portentoso perchè oltre ad essere un vero distillato di erbe alpine, ha una forte gradazione alcoolica (gr. 46).

BREVETTI

Nazionali n. 30459 del 28 - 4 - 1925
n. 52543 del 11 - 2 - 1936
n. 43886 - del 11 - 1 - 1949

Internazionale - n.' 140158 - Berna 24 - 1 - 1949
Argentina - n. 262681 - Buenos A. 22-12-1948
Stati Uniti - n.595095 - Washington 1-4-1950

CLASSICO ROSSI

Ottenuto dalla distillazione ed infusione di molte e pregiate erbe alpine ed esotiche.

Colorazione naturale.

PRODOTTO VERAMENTE SALUTARE

Col CLASSICO ROSSI si possono ottenere ottimi aperitivi e cocktails.

Provate anche voi questo nuovo ed inimitabile prodotto.

APERITIVI SPECIALI SERVITI CON "SHAKER" PREPARATI CON "CLASSICO ROSSI"

GIANNI (un locale di Milano).

Mettere nello shaker:
2/3 di **Classico Rossi**,
un paio di spruzzi di Bitter Campari,
1/3 **Dry Gin Rossi**,
aggiungere 3 o 4 pezzetti di ghiaccio (non cubetti).
Scuotere e colare in un bicchiere da Aperitivo.
Prima di bere mangiare 2-3 mandorle tostate e salate.
È una delizia; farete sicuramente il bis.

ALFREDO (il proprietario di un gran Bar di Padova).

Tutto come il « Gianni »;
anzichè Bitter spruzzare abbondantemente del Carpano.
C'è chi dice sia migliore del « Gianni ».

■

MAX (un noto Barman).

Mettere 2-3 pezzi di ghiaccio nello shaker,
aggiungere 2/3 di **Classico Rossi**,
1/3 di Aperol,
spruzzare di **Dry Gin Rossi.**
Scuotere, colare e servire con buccia di arancia.

TISAN (aperitivo Rossi).

2/3 di **Classico Rossi**,
1/3 di Rabarbaro,
una spruzzata abbondante di Genziana,
qualche goccia di Angostura,
ghiaccio in cubetti.
Scuotere e servire con seltz.
È consigliabile la buccia di limone.

DONNINI - Firenze.

2/3 di **Classico Rossi**,
1/3 di **Dry Gin Rossi**,
una spruzzata di China.

BRUZZICHELLI - Firenze.

2/3 di **Classico Rossi**,
1/3 di **Dry Gin Rossi**,
una spruzzata di Mistura Bruzzichelli.

ANNOTAZIONI

I cocktails sottolineati sono i più conosciuti ed attualmente di moda.

Richiami:

1) **GINGER ALE.**

È una bibita preparata sciogliendo zucchero ed acqua con l'aggiunta di essenza di zenzero ed una soluzione di caramello.

2) **GINGER BEER.**

È una bibita effervescente preparata con zenzero, zucchero, lievito ed acqua.

3) **OXIGENEE.**

È un Assenzio bianco fabbricato in Belgio

17 Giugno 1951

L 14000.